

Entradas

CARPACCIO RED CARPET

Finas láminas de filete de res Angus, lechuga romanesca, supremas de naranja, gélee de naranja y un toque de vinagre balsámico. **\$245**

TAGLIERE DE QUESOS Y CARNES FRIAS

Mix de carnes frías italianas y variedad de quesos italianos. (DOP) Tabla Mediana: **\$539**
Tabla grande: **\$790**

CROSTONE SABOR A MIEL

Pane cafone, cocinado en el horno con mozzarella fior di latte, terminado con prosciutto San Daniele, fruta caramelizada y un toque de miel de abeja. **\$297**

BETABEL ARROSTO

Láminas de betabel asado sobre un cremoso de queso de cabra, arúgula, almendras tostadas, queso grana padano, aceite de ajonjolí y vinagreta de frutos rojos. **\$237**

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón fresco, con caviar de vinagre balsámico, perlas de requesón, puntos de crema de peperoncino y pimiento amarillo, decorado con oro 24K. **\$253**

Risotos y Pastas

RISOTTO CON CAMARONES

Arroz arborio cocinado lentamente con camarones, ¡Un platillo para disfrutar! **\$396**

SPAGHETTI A LA BOLOGNESA

La tradicional pasta a la bolognesa con el toque de nuestro chef, salsa ragú, carne molida y ralladuras de queso grana padano. **\$320**

LASAGNA BOLOGNESA

Tradicional lasagna italiana, cocinada con salsa ragú bolognesa, bechamel y parmegiano. **\$340**

LASAGNA POBLANA

Deliciosa lasagna a base de pollo, rajas de chile poblano y elote coronado con queso mozzarella. **\$340**

FETTUCCINI FRUTTI DI MARE

Tradicional fettuccini en crema al chipotle servida con salmón, pulpo y camarón. **\$390**

FETTUCCINI ALFREDO 1908

La original receta italiana, mantequilla y queso grana padano. **\$295**
Agrega pollo +\$70 Agregá camarón +\$99

FETTUCCINI ALFREDO ITALOAMERICANA

Fettuccini Alfredo cremoso, mantequilla y grana padano. **\$295**
Agrega pollo +\$70 Agregá camarón +\$99

FUSILI

ARRABIATA: Salsa italiana de tomate cherry y picante. **\$285**
CUATRO QUESOS: Deliciosa salsa cuatro quesos. **\$280**

CARBONARA ROMANA

Un clásico exponente de la cocina italiana romana, spaghetto, auténtico guanciale, crema carbonara a base de queso pecorino, sazonado con un ligero toque de pimienta. **\$340**

PENNE A LA VODKA

Pasta penne con una textura cremosa, acompañada de camarón cocinado con salsa de tomate y vodka. **\$380**

RAVIOLI DE CAMARÓN

Ravioli relleno de camarón, servido en salsa de tomate, menta y ralladura de limón real. **\$369**

GNOCCHI SPEZIA

Deliciosa pasta italiana a base de papa, harina y huevo, hecha de forma artesanal.
A la bolognesa: **\$290** Cuatro quesos: **\$280**

Ensaladas

ENSALADA ROMANA

Mix de lechugas italianas, queso gorgonzola, tomate cherry, aderezado con citroneta, acompañada de pechuga de pollo a la plancha con pesto rojo. **\$259**

ENSALADA EMILIA

Lechuga italiana con supremas de durazno flameado, cubos de betabel, queso de cabra con ceniza, nueces, un toque cítrico y aderezo cremoso. **\$230**



Pizzas

PIZZA MARGARITA

Mozarella, albahaca y salsa de tomate. **\$295**

PIZZA DIAVOLO

Salami picante, queso gorgonzola y mozzarella. **\$325**

PIZZA TOSCANA

Champiñon, salchicha italiana y mozzarella. **\$325**

PIZZA SPEXIA

Prosciutto, arúgula, grana padano, aceite de trufa y mozzarella. **\$340**

PIZZA CANADIAN

Pimiento verde, pepperoni, champiñones y tocino. **\$340**

PIZZA DE PEPPERONI

Salsa de tomate, pepperoni y queso mozzarella. **\$325**

PIZZA AL PESTO

Deliciosa pizza al pesto con procciuutto y queso mozzarella. **\$340**

Especialidades de la Casa

PULPO A LA PAPRIKA

Pulpo cocinado en sous vide, sobre una cama de vegetales, 2 Guarniciones. **\$510**

SALMÓN WELLINGTON

Salmón a la Wellington, envuelto en una mesa de hojaldre, relleno con queso de cabra, servido sobre una cama de crema de eneldo, 2 Guarniciones. **\$520**

SALMÓN SPEXIA

Salmón glaseado con miel organica y limon real, 2 Guarniciones. **\$440**

NEW YORK PRIME

400 gr de New York Prime en el termino de su preferencia, 2 Guarniciones. **\$580**

SALMONE DE LA NONNA

Salmón glaseado en cítricos con una cubierta crujiente de panko y almendra, 2 Guarniciones. **\$440**

FILETE AL BAROLO

Filete de res Angus acompañado con una reducción de vino tinto al Barolo, 2 Guarniciones. **\$580**

RIBEYE PRIME

400gr Ribeye en el termino de su preferencia, 2 Guarniciones. **\$755**

CHILE POBLANO A LA BOLOGNESA

Chile poblano relleno de bolognesa y queso mozzarella, envuelto en masa de hojaldre, 2 Guarniciones. **\$360**

POLLO AL PESTO

Pechuga de pollo cocinada al sartén y marinada en pesto de casa, 2 Guarniciones. **\$369**

POLLO A LA NAPOLITANA

Pechuga de pollo empanizada cubierta de salsa pomodoro y gratinada con queso mozzarella, 2 Guarniciones. **\$380**

GUARNICIONES INCLUIDAS

- Pure de papa
- Papas a la francesa
- Mix de Vegetales Babys
- Ensalada Cesar

GUARNICIONES PREMIUM (COSTO EXTRA)

- Media Pasta Alfredo. **\$105**
- Espárragos salteados (5 Pza). **\$85**
- Camarones (6Pza). **\$115**
- Colitas de langosta a la mantequilla (150gr). **\$300**
- Queso mozzarella gratinado. **\$45**

Sustituye tu guarnicion incluida por una guarnicion premium, solo por costo de \$60 c/u.
(No aplica en colitas de langosta, ni en queso mozzarella gratinado)



Menu Infantil

MAC AND CHEESE \$95

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA \$115

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO \$115

MINI PIZZA DE PEPPERONI \$95

CHICKEN TENDERS \$115

Postres

CREME BRULEE

Receta del chef con fruta caramelizada, ganache de chocolate y frutos rojos. **\$160**

TIRAMISU NOMA

Tradicional tiramisú italiano con queso mascarpone. **\$140**

CAPRESE ANDREA

Delicioso y único pastel de chocolate servido con una crem de vainilla, crumble de almendra savoiardo y lámina de oro. **\$160**

PANACOTTA DE VAINILLA

Dulce de vainilla con ganache de frutos rojos. **\$130**

STRUDEL DE MANZANA

Trenzado de hojaldre con relleno de manzana y canela, cocinado al horno, acompañado de helado de vainilla. **\$160**

VOLCAN DE DULCE DE LECHE

Biscocho relleno de dulce de leche con lluvia de azúcar glass, acompañado de helado de vainilla. **\$145**

Bebidas

Agua natural \$38

Refresco de lata \$38

Café americano \$38

Agua mineral \$46

Limonada natural \$53

Limonada mineral \$58

Soda Italiana: Fresa, Frambuesa y Zarcamora con Blue Berry \$69

Licores Digestivos

Anís dulce \$65

Kahlua \$75

Rumchata \$75

Licor 43 \$98

Baileys \$120

Frangelico \$130

Tequila

Herradura reposado \$100

1800 añejo \$110

Don Julio blanco \$110

José Cuervo tradicional plata \$110

José Cuervo tradicional \$110

1800 reposado \$120

Tres generaciones reposado \$135

Don Julio reposado \$140

1800 cristalino \$145

Maestro tequilero dobel \$160

Tres generaciones añejo \$140

Don Julio 70 \$170

Reserva de la familia extra \$240

Reserva de la familia reposado \$280

Casa Dragones blanco \$265

Ron

Matusalem \$85

Bacardi blanco \$85

Matusalem blanco \$85

Capitan Morgan \$90

Appleton Estate \$90

Appleton Special \$95

Zacapa \$180

Mezcal

400 Conejos \$120

Ojo de tigre \$140

Amarás \$140

Amarás Espadín \$140

Alerón \$150

Amarás Cupreata \$160

Whisky

Buchanan's 12 \$140

Johnnie Walker Black label \$145

Johnnie Walker Double Black \$165

Johnnie Walker Gold Label \$255

Buchanan's 18 \$255

Macallan 12 \$255

Johnnie Walker Blue Label \$690



Cerveza

Pacifico Suave \$68	Heineken Silver \$65	Modelo Especial \$62	Carta Blanca \$59
Michelob Ultra \$65	Bohemia Clara \$65	XX Laguer \$60	Indio \$59
Amstel Ultra \$65	Bohemia Oscura \$65	Tecate Light \$59	

Mixologia

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SECO, ZUMO DE LIMÓN Y SABOR DE SU ELECCIÓN.

LIMON	\$138
FRESA	\$138
SPEXIA	\$138

MEZCALITA

MEZCAL SONORENSE, UN TOQUE DE MIEL DE AGAVE Y LIMÓN.

YAQUI	\$155
FRUTOS ROJOS	\$155
JAMAICA	\$155

MOJITO

RON, MENTA Y SABOR DE SUELECCIÓN.

LIMON	\$140
FRESA	\$140
SPEXIA	\$140

GIN

GINEBRA, AGUA TÓNICA Y SABOR DE SU ELECCIÓN

FRUTOS ROJOS	\$160
CITRUS	\$145

APEROLITA

APEROL, MEZCAL, JUGO DE LIMA Y BLUEBERRY
\$145

APEROL WINE

APEROL, CONTROY Y DASH DE VINO TINTO
\$125

APEROL SPRITZ

APEROL, CAMPARI Y VINO ESPUMOSO \$160

ZARZAMORA SPRITS

GIN, VINO ESPUMOSO Y UN TOQUE DE ZARZAMORA \$145

SISQUILA

TEQUILA BLANCO, JUGO DE TORONJA Y UN TOQUE DE ROMERO \$125

ALMA NEGRA

TEQUILA TAMARINDO, JUGO DE PIÑA, Y UN TOQUE DE LIMÓN \$145

PIÑA COLADA

LA TRADICIONAL PIÑA COLADA \$140

CLERICOT TINTO

VINO TINTO CON FRUTA DE TEMPORADA
\$140

CLERICOT ROSADO

VINO TINTO CON FRUTOS ROJOS \$160

CARAJILLO TRADICIONAL

SHOT DE ESPRESSO Y LICOR 43 \$165

